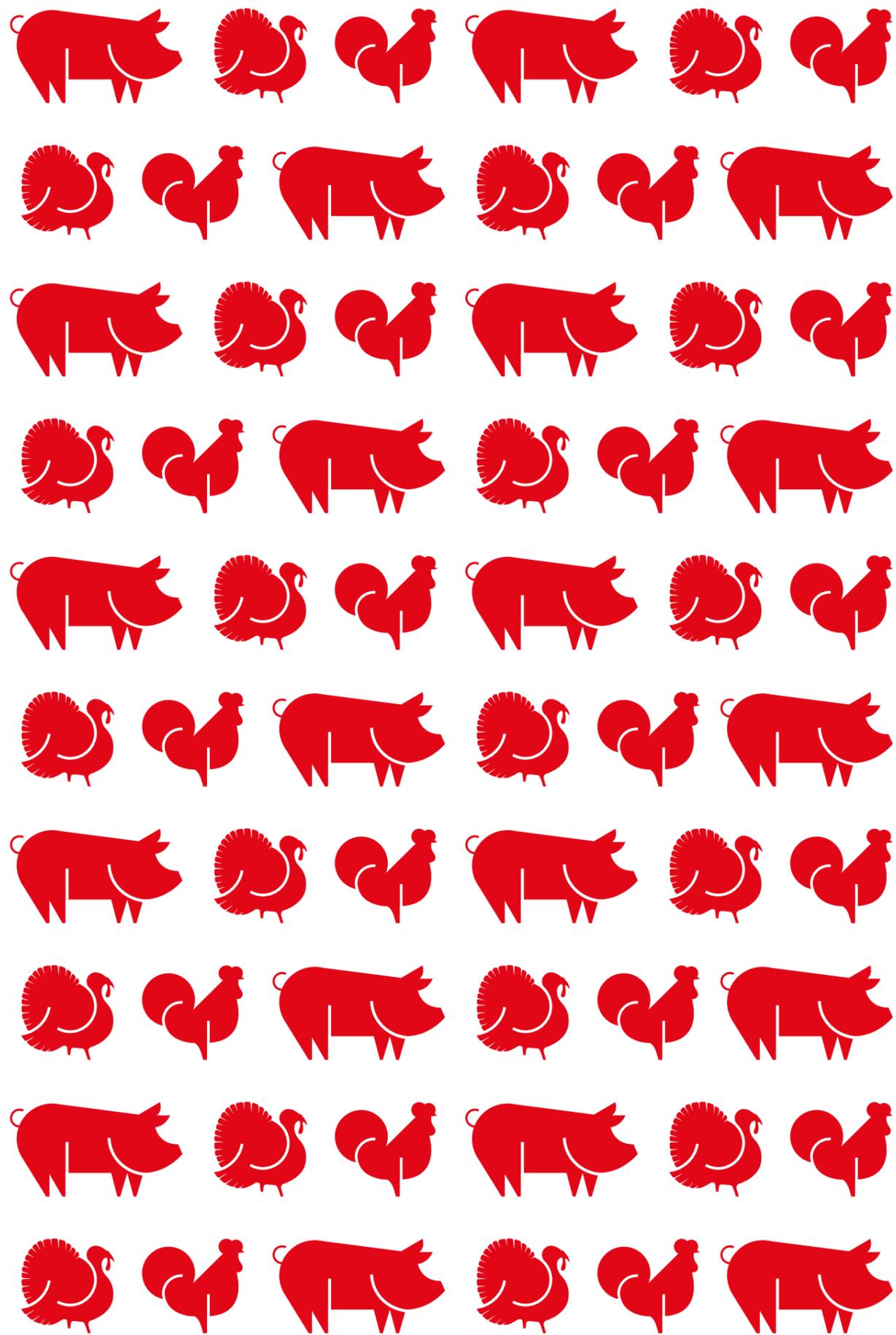




**DAL
1973
PRODOTTI
DI ALTA
QUALITÀ.**





**DAL
1973
PRODOTTI
DI ALTA
QUALITÀ.**



ENEA PAVAROTTI: UNA VISIONE VINCENTE.

La storia del Salumificio Pavarotti inizia 50 anni fa, nel 1973 a Castelnuovo Rangone, un piccolo paese rurale nella provincia di Modena. L'idea di Enea Pavarotti è coraggiosa e visionaria allo stesso tempo: nella patria dei prosciutti crudi e dei salumi stagionati, decide di produrre prosciutti cotti.

È una storia di impegno e sacrificio che trova giustificazione nella visione del futuro e nella profonda convinzione del proprio lavoro, del proprio prodotto e dei propri valori.

Passo dopo passo l'azienda conquista quote di mercato nazionale: dapprima con la produzione di spalla cotta per poi vedere crescere la produzione del più pregiato prosciutto cotto. Lo stabilimento segue la crescita delle vendite e vede tre importanti ampliamenti nel corso della sua storia, sino agli attuali nove mila metri, dotati delle tecnologie di produzione più all'avanguardia.

Tuttavia, per cogliere davvero l'anima del Salumificio Pavarotti, è necessario soffermarsi sulle persone. Sono, infatti, le storie pluri decennali delle donne e degli uomini legate all'azienda a rendere davvero speciale questa storia, una storia, prima di tutto, di valori umani.

LA NOSTRA STORIA.

1973

Nasce il Salumificio Pavarotti a Castelnuovo Rangone in provincia di Modena, dopo un'esperienza nel settore alimentare, in un contesto locale che vede numerose maestranze mettersi in proprio. La prima intuizione di **Enea Pavarotti** si gioca su un sentiero ancora poco battuto: **solo cotti**.



Castelnuovo Rangone (MO)

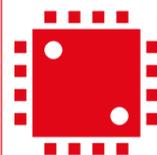


1980

Il primo grande salto di qualità logistico e produttivo porta lo stabilimento alla caratteristica forma ad L in facciata a vista. La **produzione** e la **distribuzione prendono quota**, anche la forma societaria matura in una moderna società di capitali.

1990

Le **tecnologie produttive** vengono completamente **informatizzate**, l'area amministrativa interamente ridisegnata e raddoppiata l'area di pertinenza a disposizione. Il Salumificio Pavarotti si afferma col proprio marchio come realtà nel panorama nazionale.



2000

Con il grande ampliamento a cavallo del millennio, l'azienda porta la propria superficie produttiva agli attuali 9 mila metri quadrati, con nuovi uffici e rinnovate sale di produzione. Il Salumificio Pavarotti diviene un **sito industriale all'avanguardia**, tecnologicamente innovativo.



2010

Fedeli alla passione organizzativa del fondatore, il cuore della produzione viene rinnovato secondo un progetto squisitamente personalizzato nelle tecnologie di massaggiatura in ottica di una **'total care'** del prodotto. Anche la capacità produttiva viene rivista e aumentata più del 50%.



+50%

Oggi



A dispetto della crisi finanziaria globale dell'ultimo decennio il Salumificio Pavarotti ha continuato ad **investire** in tecnologie produttive, infrastrutture interne, in ricerca e sviluppo. Più recentemente è stata inaugurata una nuova strategia che mira ad una significativa svolta **green** dell'azienda e l'ingresso in nuovi mercati esteri.


+9.000 mq





I PRODOTTI DELLA NOSTRA **TRADIZIONE.**

È dalla competenza e dalla passione dei collaboratori del Salumificio che nascono i nostri prodotti. Dalla fondazione, storicamente basata sulla produzione di spalle e prosciutti cotti, sono state aggiunte nuove referenze che mano a mano sono diventate capi saldi della gamma Pavarotti.

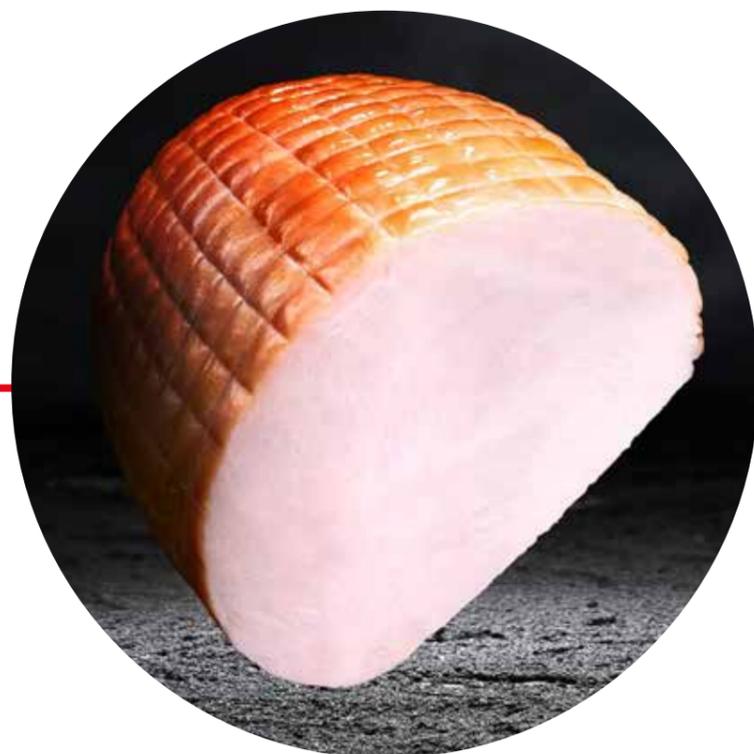
Dapprima la Porchetta, un prodotto di primissima qualità, pensata e realizzata per differenziarsi ed imporsi nel mercato: una ricetta frutto di studio e talento la quale rende unico questo prodotto.

Così come la Fesa di Tacchino Premium, una vera eccellenza nel suo campo: ideata per soddisfare la clientela più esigente e attenta, è riuscita nel proprio scopo: solo petti di tacchino di prima qualità ed una ricetta semplice e delicata che la rende la fesa di tacchino più magra sul mercato. Lo stinco precotto, un prodotto a prima vista semplice, reso speciale dalla dosatura elegante degli aromi e la totale assenza di conservanti.

Infine, per chiudere il cerchio, i nostri famosi prosciutti cotti, con oltre 18 varianti (dall'alta qualità allo scelto, dagli sgrassati ai più convenienti), tutti con pezzature multiple (intero - metà - quartino) al fine di soddisfare ogni richiesta. La produzione del Prosciutto Cotto è legata da un filo rosso che accomuna ogni referenza: la passione per il nostro lavoro, una passione che si traduce nel regalare tempo alla cura del dettaglio - dalla selezione della materia prima alla cottura a vapore, ogni fase passa attraverso maestrie - spinte dalla volontà di consegnare il migliore prodotto possibile sulla tavola delle persone.

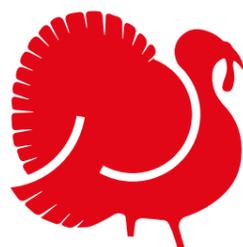


Stinco di maiale U.E. precotto, tutto preparato a mano con spezie naturali. Da gustare al forno con patate o nella antica versione bollita, più delicata. Il sapore della tradizione in famiglia e nelle feste.

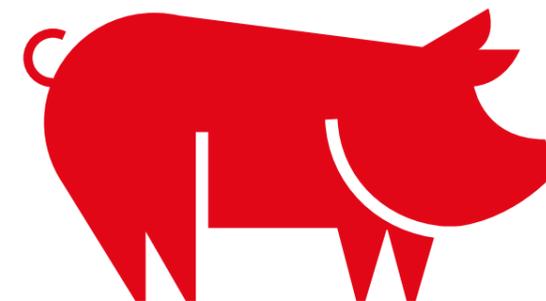


Fesa di tacchino selezionata, molto sottile, legata a mano e cotta a fuoco vivo. Delicata nel gusto con meno dello 0,5% di grassi, ideale per un pasto sano e leggero.

Fesa di pollo selezionato, magrissimo, legato a mano e cotto a calore vivo. Gusto delicato con meno dello 1,5% di grassi, ideale per un pasto sano e leggero.



Il cuore della tradizione di Salumificio Pavarotti: **prosciutti e spalle** cotte lavorati secondo le nostre ricette originali. Qualità eccellete per ogni tipologia di prodotto.





CUSTODIRE PER TRAMANDARE.

Se i primi 50 anni del Salumificio Pavarotti sono stati ricchi di successi e soddisfazioni, ciò è stato possibile grazie ad una visione di impresa intrisa di sacrifici, giustificati da una visione sempre rivolta al futuro.

E così questo decennio chiude le vecchie sfide e ne apre di nuove, difficili ma al tempo stesso stimolanti.



Se, da una parte, la crescita economica e l'espansione verso nuovi mercati rimangono l'obiettivo principe della proprietà, che ora come allora viene tramandata di padre in figlio, dall'altra, nuovi obiettivi sopraggiungono e si affiancano al primo.

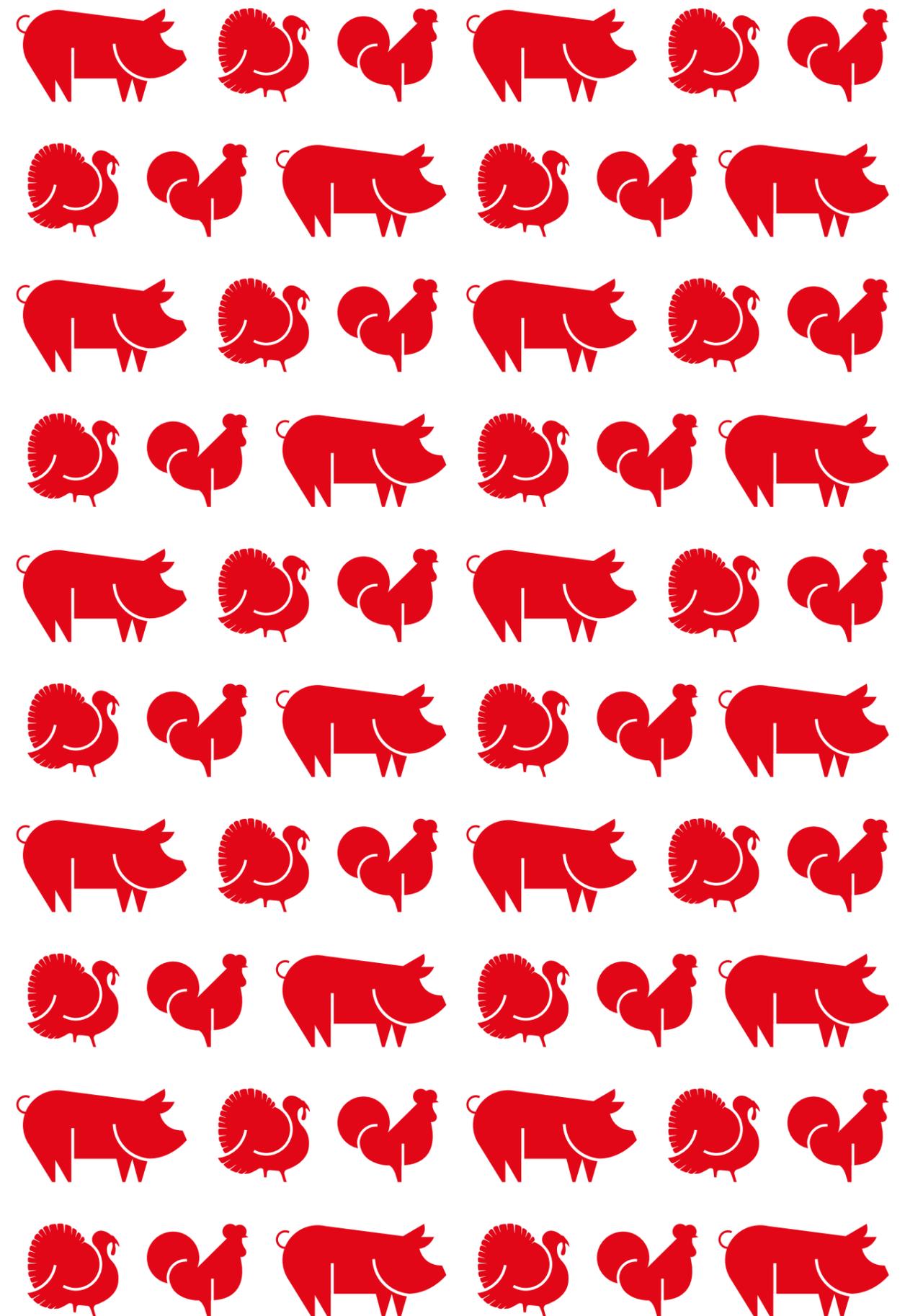
Rispondere alle nuove domande imposte dal cambiamento climatico e dalle nuove generazioni, acquisire la consapevolezza necessaria delle proprie azioni come ente ed impiegare tutte le proprie energie per contribuire ad una piena ed efficace sostenibilità aziendale, assumendosi pienamente le responsabilità ambientali, sociali ed economiche, che ci competono, in modo da contribuire ad un futuro migliore per le nuove generazioni, questi sono i principi su cui si è sviluppata la visione del Salumificio Pavarotti che può essere racchiusa in un unico filo conduttore: custodire per tramandare.



Pierino Bernardoni



Paolo Montanari





Sede e Stabilimento:

Via Case Bruciate, 15 a-b-c-d
41051 Castelnuovo Rangone (MO) Italy
Tel. (+39) 059.535.551
info@salumificiopavarotti.it